

广东省新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室疫情防控组

加急

粤防疫指办防控函〔2022〕161号

广东省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组关于 印发广东省餐饮服务业新冠肺炎疫情防控工作指引（第五版）的通知

各地级以上市新冠肺炎防控指挥办，省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组各成员单位：

为贯彻落实国家《新型冠状病毒肺炎防控方案（第九版）》和省新冠肺炎防控指挥办工作部署，省商务厅完善并形成了《广东省餐饮服务业新冠肺炎疫情防控工作指引（第五版）》，现印发给你们，请遵照执行。执行过程中遇到的问题及建议，请径向省商务厅反馈。

广东省新冠肺炎防控指挥办疫情防控组
(代章)

2022年8月27日

广东省餐饮服务业新冠肺炎疫情防控工作指引

(第五版)

一、总体要求

认真贯彻落实国务院联防联控机制和省新冠肺炎防控指挥部关于新冠肺炎疫情常态化防控的工作部署，督促指导餐饮经营单位提供餐饮服务时加强人员管理、经营服务管理、场所管理等各项疫情防控措施，保障餐饮服务业员工健康、场所卫生及公众用餐安全，防止新冠肺炎疫情在餐饮服务场所范围内扩散传播。

二、适用范围

本指引适用于全省提供餐饮服务的餐饮经营单位。

三、职责分工

各地党委、政府落实疫情防控属地责任，统筹做好本地餐饮服务业疫情防控工作。各部门按属地职责分工落实部门监管责任，指导督促餐饮经营单位落实各项疫情防控措施。餐饮经营单位落实疫情防控主体责任，按照国家和省疫情防控规定抓好各项防控措施落实。餐饮服务业从业人员及顾客落实疫情防控个人责任，按规范落实疫情防控措施，做好个人防护。

四、从业人员管理

(一) 每日健康监测。严格落实从业人员健康监测，餐饮经营单位每日组织对从业人员健康状况进行检查和登记，对出现发热、干咳、乏力、咽痛、嗅（味）觉减退、腹泻等症状的从业人

员及时引导其做好个人防护，到就近发热门诊就医排查，禁止带病上岗。

（二）定期核酸检测。从业人员列入广东省核酸检测“应检尽检”人群范围，按要求定期开展核酸检测。所在县（市、区）出现1例及以上本土疫情时，根据疫情扩散风险及当地疫情防控要求增加核酸检测频次；各地可根据本地实际细化调整本地区餐饮服务业从业人员核酸检测频次。餐饮经营单位要严格按照属地防控要求，及时组织、督促从业人员开展核酸检测。

（三）风险人员管理。从业人员及其同住人员如7天内有发生本土疫情的县（市、区）旅居史的，要及时向经营单位和社区报备，按属地防控要求完成健康管理后返岗。

（四）强化员工培训。做好员工健康培训，将新冠肺炎及其它常见传染病防控知识与技能纳入培训内容，确保从业人员上岗前掌握相关知识和技能，养成良好卫生习惯，做好自我防护。餐饮经营单位要提醒员工非必要不出境、非必要不前往发生本土疫情的县（市、区）。

（五）做好个人防护。从业人员工作期间要全程佩戴医用外科口罩或以上级别口罩，口罩弄湿或弄脏后及时更换。加强手卫生，制备餐食前、加工生食或熟食后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和皂液采用七步洗手法洗手，手部揉搓时间不少于15秒。不得在水龙头下直接冲洗生的肉制品，防止溅洒污染。

（六）推进疫苗接种。推进无禁忌症、符合接种条件的从业

人员接种新冠病毒疫苗。对于符合条件的目标人群进行1剂次同源加强免疫或序贯加强免疫接种，不可同时接受同源加强免疫和序贯加强免疫接种。支持互联网平台公布入驻餐饮企业（店铺）从业人员新冠病毒疫苗接种记录信息。

五、用餐人员管理

（七）进门测温扫码。对进入餐饮服务场所的顾客、网约配送员等人员进行体温检测和扫场所码；体温异常（ $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ）、健康码异常（红码、黄码）人员均不得进入餐饮服务场所。餐饮经营单位应当使用粤康码公共场所管理工具创建餐饮服务场所码，督促顾客扫码打卡登记。

（八）正确佩戴口罩。进入餐饮服务场所的顾客、网约配送员须正确佩戴一次性使用的医用口罩、医用外科口罩或以上级别的口罩。顾客自助取餐、等位期间须严格佩戴口罩，提倡在使用公共卫生间时佩戴好口罩。

（九）控制人流密度。餐饮经营单位严格根据所在地区疫情风险等级和场所实际情况控制人流密度，在前台、收银台、取餐点、等待区等区域设置“1米线”，提醒人员保持安全距离，避免出现人员聚集。有条件的商家合理设置外卖取餐点，鼓励无接触式取餐。常态化防控管理区的餐饮经营单位须严格按照属地疫情防控要求，做好中大规模聚餐活动的承接管理。

（十）提倡科学就餐。疫情常态化防控期间，提倡建立顾客预约制度，合理安排顾客到店时间。餐桌之间尽量保持1米以上距

离。推广分餐制，为顾客提供公筷公勺。提倡使用非接触式点餐、结账。

（十一）保留顾客信息。餐饮经营单位可建立用餐人员追溯制度，每桌登记不少于一名顾客的姓名和联系方式。

（十二）加强宣传引导。通过官方网站、微信公众号、海报电子屏和广播等方式，加强新冠肺炎防控知识宣传，提倡微信、支付宝等无现金支付；提醒顾客在餐厅、食堂处于非进食状态时佩戴好口罩。

六、环境卫生管理

（十三）防疫物资配备。餐饮经营单位做好口罩、洗手液、消毒液等防疫物资储备，公共卫生间配备足够的公共洗手液，可在场所入口、收银台等区域配备速干手消毒剂或感应式手消毒设备。

（十四）场所清洁消毒。餐饮经营单位落实每天对就餐场地、保洁设施、人员通道等场所设施进行规范消毒保洁，提倡每桌顾客就餐完毕离开后及时对桌椅及餐具进行清洗消毒；日常运营期间，餐厅内部洗手间所有便器洁具、各类扶手和把手、触摸式冲水按钮、洗手台和水龙头等重点部位增加消毒频次。餐饮经营单位须做好相关消毒记录并每日公示消毒情况。

（十五）场所空气流通。保持食品加工场所和就餐场所的空气流通，定期对空气过滤装置、空调系统进行清洁消毒。对用于储存食品的地下室等场所加强通风，增设机械通风设施。餐厅内

洗手间要保持良好通风，必要时可加装排气设备，强制排气。

（十六）重点设施管理。经营单位要按照国家和省有关指引要求，强化公共电梯（扶梯）日常运营管理，制定日常清洁、消毒工作计划并组织落实；可根据疫情形势增加清洁消毒频次。对冷冻冷藏和保鲜场所设备要定期进行全面清洁消毒和维护保养。

（十七）垃圾分类管理。场所产生的垃圾要分类收集并及时清运，废弃口罩应设置专门垃圾桶，每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。餐厨垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。

（十八）常见消毒剂配置及使用规范。

1. 常见消毒剂配制。84 消毒剂（有效氯含量 5%）按消毒液：水为 1:100 比例稀释调配；消毒粉（有效氯浓度 12%-13%，20g/包）按 1 包消毒粉加 4.8L 水调配；含氯泡腾片（有效氯浓度 480-580mg/片）按 1 片溶于 1L 水调配；75%乙醇直接使用；其他消毒剂按产品标签标识以杀灭肠道致病菌的浓度进行配制。

2. 消毒用品使用规范。含氯消毒液要当日使用当日调配。酒精严禁大量存储，使用时远离火源，禁止大面积喷洒使用。消毒时要确保消毒作用时间，严禁一手擦拭消毒，一手过清水的情况。

含氯消毒剂对金属具有腐蚀作用，对织物具有漂白作用，不能与洁厕灵等酸性洗涤用品以及酒精混用，不耐腐蚀的物品消毒可选用季铵盐消毒液；不宜使用高浓度的含氯消毒剂（有效氯浓度大于 1000mg/L）做预防性消毒。

七、食品卫生管理

（十九）食品采购验收。严格按照国家有关要求，防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险，不得采购无检验检疫证明、新冠病毒核酸阴性检测报告、消毒证明、集中监管仓出库证明等资料的进口冷链食品。对每日配送的冻肉、水产、海鲜等原材料做好索证索票及溯源工作，提倡无接触收货。

（二十）食品加工卫生。经营单位要具有安全合规的食品加工场所，定时对场所进行卫生清理，并保证避免消毒液、酒精等直接接触餐具、食材和菜品。食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》，确保餐具严格清洗消毒后使用，餐具的清洗消毒参照《推荐的餐具清洗消毒方法》。生熟食品要分开加工和存放，尤其在处理生肉、生水产品等食品时应格外小心，避免交叉感染。

（二十一）食品储存管理。加强肉、海鲜类等冷冻食品储藏安全管理，食品原材料坚持覆盖保鲜膜或加盖再进行储存，防止交叉污染。各地加强对进口海产品、进口冷冻肉制品等重点食品，及储存场所外环境的监测，定期进行新冠病毒核酸抽检。

（二十二）食品包装运送管理。严格落实食品包装相关规定，用于顾客自取或外送的餐食宜采取密封方式盛放，提倡使用封签，保证食品运送安全。

八、应急处置

（二十三）分区分级管理。高、中风险区的餐饮服务场所暂停营业；低风险区的餐饮服务场所严控经营规模和营业时间，推

广自取、外卖送餐服务，必要时暂停堂食。常态化防控管理区的餐饮服务场所正常开放营业，各地不准以疫情防控为由随意关闭或限制消费者进入餐饮服务场所。

（二十四）场所疫情处置。当餐饮经营场所出现新冠肺炎病例（含确诊病例、疑似病例和无症状感染者）时，餐饮工作人员及消费者要积极配合当地疾控中心做好流行病学调查，落实各项疫情防控措施。相关场所在疾控中心指导下进行终末消毒，经评估合格方可重新营业。

公开方式：主动公开

抄送：省新冠肺炎防控指挥办综合组。

校对：疫情防控组 王熠炫

(共印 6 份)

